

Lunchgerechten

Omelet naar keuze

*omelet met spek, ham, kaas, champignons of zalm
geserveerd met brood en boter*

€ 7,50

Broodje Biologisch

*biologisch broodje met biologische ham en kaas, afgemaakt
met ijsbergsla, komkommer en tomaat*

€ 7,50

Italiaanse foccacia

*belegd met carpaccio, pijnboompitten,
rucola, Parmezaanse kaas en pesto*

€ 8,50

Twee gevulde wraps

*één met klassieke rundercarpaccio,
Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola
en één gevuld met gerookte zalm en roomkaas*

€ 8,75

Broodjesparade

*vier heerlijke broodjes met gerookte zalm,
carpaccio, brie en filet américain,
geserveerd met een potje tapenade*

€ 9,50

Uitsmijter van het huis

*drie boterhammen belegd met rosbief, ham, fricandeau,
drie gebakken scharreleieren en huzarensalade*

€ 8,00

Uitsmijter carpaccio

*drie meergranen boterhammen besmeerd met pesto, royaal belegd
met klassieke carpaccio, pijnboompitten, Parmezaanse kaas,
drie gebakken scharreleieren en huzarensalade*

€ 9,00

***onze lunchkaart serveren wij van 11:00 t/m 16:30 uur**

Lunchgerechten

Lekkere trek

2 rundvlees kroketten geserveerd met brood en pittige mosterd
€ 6,50

USA beef burger

*grote hamburger op een reuze bol met uien, spek en ijsbergsla
geserveerd met ketchup huisgemaakte frites*
€ 9,50

Ossenhaaspuntjes op Oosterse wijze

*in de wok bereide ossenhaaspuntjes geserveerd met roerbakgroente,
met een schaalpje rijst en teriyaki saus*
€ 9,50

Houtens lunch

*een kleine tosti ham/kaas, twee kipsateetjes en
een kopje tomatensoep geserveerd met huisgemaakte frites,
ketchup en mayonaise*
€ 9,50

Gebakken black tijger garnalen

*in knoflookolie gebakken tiggergarnalen
met sesam ketjap saus en noedels*
€ 9,50

Kipsaté

*gemarineerde kipsaté overgoten met satésaus geserveerd
met atjar, kroepoek, gebakken banaan en huisgemaakte frites*
€ 11,50

Mediterraans broodje

*Turks brood met Hollandse garnalen, King crab en
rivierkreeftjes afgemaakt met cocktailsaus*
€ 9,50

****onze lunchkaart serveren wij van 11:00 t/m 16:30 uur***

Salades

Herfst salade

*een salade met gerookte eend, bospaddestoelen en walnoten
geserveerd met een bosvruchten dressing*

€ 9,75

Caesar salad

*een salade met komkommer, ansjovis, gerookte kipfilet
en Parmezaanse kaas*

€ 9,75

Insalata vegetariana

*een salade met gegratineerde geitenkaas en walnoten
geserveerd met een honingdressing en croûtons*

€ 9,75

Salade du chef

*een groene salade met gemarineerde garnalen,
gerookte zalm en ketjapdressing*

€ 9,75

Luxe visschotel

*een heerlijke visschotel met gerookte paling, gerookte zalm,
hollandse garnalen, King crab en Catalaanse mosselen*

€ 12,50

** bij alle salades serveren wij toast en boter*

Voorgerechten

Parmaham met meloen

*heerlijke parmaham met een salade
van geitenkaas en meloen*

€ 9,75

Rundercarpaccio

*klassieke carpaccio met Parmezaanse kaas,
pijnboompitten en een pestodressing*

€ 11,00

Visduo

*duo van gerookte zalm en gerookte paling
(op verzoek wordt dit geserveerd met een rookeffect)*

€ 11,00

Hollandse garnalen

*op gemengde sla geserveerde garnalen uit de Noordzee
met een guacamole saus*

€ 11,75

Parade "Het Rondeel"

*diverse kleine lekkernijen van rundercarpaccio, parmaham met meloen
gefrituurde garnalen, gerookte paling,
gerookte zalm en een kopje bospaddestoelensoep*

€ 15,50

Sashimi

dungesneden rauwe tonijn met wakame en sojasaus

€ 10,50

*** bij alle bovenstaande voorgerechten serveren wij toast en boter**

Pain tartiner

*mandje stokbrood met roomboter, kruidenboter
en tapenade*

€ 5,00

Soepen

Kippensoep

gevuld met prei, vermicelli en stukjes kuikenborst

€ 4,75

Franse uiensoep

geserveerd met een waldkorn kaasstengel

€ 4,75

Tomatensoep

de bekende tomatensoep met gehaktballetjes

€ 4,75

Kreeftensoep

met cognac, room en geserveerd met een tartaartje van tonijn

€ 6,50

Bospaddestoelensoep

een romige en rijkelijk gevulde bospaddenstoelensoep

€ 6,50

Warme voorgerechten

Champignons met toast

*gebakken champignons met ham, ui en prei,
geserveerd met toast en kruidenboter*

€ 8,50

Garnalen in een jasje

*7 gefrituurde garnalen in een krokant jasje geserveerd
met limoen en koriandersaus*

€ 8,75

Escargots

*een dozijn slakken geserveerd op toast
met kruidenboter*

€ 9,75

Gebakken mosselen

*in kruidenboter gebakken Zeeuwse mosselen
met knapperige lente-ui*

€ 9,50

Saint-Marcellin

*een kleine kaasfondue met geitekaas afkomstig
uit het Franse dorpje Saint-Marcellin
geserveerd met 2 verschillende soorten brood*

€ 8,50

Visgerechten

Zalmfilet

*gebakken zalmfilet
met tagliatelle en tuinkruidensaus*
€ 19,50

Sliptongetjes

*drie gebakken sliptongetjes
met een vruchtensalsa en gembersaus*
€ 19,50

Kabeljauw

*gebakken kabeljauw met garnaltjes en bosui
geserveerd met sesam ketjapsaus*
€ 20,50

Vistrío

*gebakken zalm, tonijn en kabeljauw,
geserveerd met rucola en tomatentapenade*
€ 22,50

Garnalen in knoflooksaus

5 grote garnalen, gegaard in knoflookroomsaus
€ 21,50

Zeetong

in roomboter gebakken Noordzeetong aan tafel gefileerd
€ 34,50

****bij alle hoofdgerechten serveren wij seizoengroenten,
friet, gebakken aardappelen en salade***

Vleesgerechten

Gevulde varkenshaas

varkenshaas gevuld met roomkaas en spek afgemaakt met een rode wijn saus

€ 17,50

Hongaarse schnitzel

royaal krokant gebakken schnitzel geserveerd met een garnituur van paprika, spek, uien, champignons en een heerlijke paprika saus

€ 17,75

Schnitzels de luxe

3 kleine varkensschnitzels:

*één geserveerd op toscanse wijze met tomaat, mozzarella en tomatensaus,
één geserveerd met ananas, kaas en ham en
één geserveerd met ham en een gebakken kwartel eitje*

€ 21,50

Surf 'n' Turf

gebakken haasbiefstuk met een halve kreeft thermidor geserveerd met een romige cognacsaus

€ 24,50

Chateaubriand op Japanse wijze (voor 2 personen)

heerlijke ossenhaas op een bedje van champignons, paprika, knapperige lente-ui en taugé met een sesam ketjapsaus

€ 43,00

****bij alle hoofdgerechten serveren wij seizoengroenten,
friet, gebakken aardappelen en salade***

Grill gerechten

Combinatie van lam

*combinatie van lamsracks en lams spareribs
met Kriek lambieksaus, afgemaakt met amarena chutney*

€ 19,50

Mixed grill

*combinatie van ossenhaas, varkenshaas,
kipfilet en lamsracks geserveerd met drie sauzen*

€ 20,50

Tournedos

*geserveerd met drie lauw-warme kazen (port salut, bresse bleu en isigny-
ste-mere) en parmaham geserveerd
met een romige bieslook saus*

€ 21,50

Entrecote

gegrilde entrecote (± 350 gr.) met pepersaus

€ 23,50

Wok gerechten

Kip Piri Piri

*kippendijstukjes uit de wok met groenten, Piri Piri saus
en rijst, afgemaakt met cashewnoten*

€ 19,50

Spicy Sea

*Tijgergarnalen uit de wok met groenten, pikante saus
En noedels*

€ 19,50

Sweet Pork

*stukjes varkenshaas uit de wok met groenten,
zoete sesamsaus en rijst*

€ 19,50

****bij alle hoofdgerechten serveren wij seizoengroenten,
friet, gebakken aardappelen en salade***

Nagerechten

Dame blanche

vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus

€ 5,75

Caribbean sorbet

*moderne sorbet geserveerd met vers fruit, aardbeiensaus,
vanille- en aardbeienijs en slagroom*

€ 5,75

Notenscala

*pistache-, hazelnoot- en walnootijs
geserveerd met karamelsaus en slagroom*

€ 6,25

Hollands glorie

stroopwafelijs met een hangop van boerenjongens

€ 6,25

Crème brulée

huisgemaakte bosbessen crème brulée

€ 6,75

Apfelstrudel

*huisgemaakte apfelstrudel geserveerd
met een bolletje kaneelijs, warme vanillesaus en slagroom*

€ 6,75

Gevulde bokkepoot

een bokkepoot gevuld met nouga ijs, geserveerd met slagroom

€ 6,50

Grand dessert

*een bolletje stroopwafel ijs, chocolademousse,
apfelstrudel en een heerlijke crème brulée*

€ 8,25

Koffie specialiteiten

After Cappuccino

*grote kop cappuccino geserveerd
met één glaasje likeur, petit four, slagroom en kandijsuiker*
€ 5,00

Irish Coffee

*koffie crème
met Ierse whiskey, suiker en slagroom*
€ 5,50

Italian Coffee

*koffie crème
met Amaretto en slagroom*
€ 5,50

French Coffee

*koffie crème
met Grand Marnier en slagroom*
€ 5,50

Dom Coffee

*koffie crème
met Dom Benedictine en slagroom*
€ 5,50

Spanish Coffee

*koffie crème
met Tia Maria en slagroom*
€ 5,50

Koffie compleet 2 pers.

*koffie met likeur naar keuze
en diverse lekkernijen*
€ 12,50

Waterkaart

<i>Spa rood 20cl</i>	€ 2,20
<i>Spa blauw 20cl</i>	€ 2,20
<i>Spa citroen 20cl</i>	€ 2,20
<i>Bru natuurlijk</i>	
<i>Mineraalwater 50cl</i>	€ 4,00
<i>Bru zacht parelend</i>	
<i>Mineraalwater 50 cl</i>	€ 4,00

Non alcoholische dranken

<i>Verse jus d'orange</i>	€ 3,50
<i>Appelsap</i>	€ 2,50
<i>Tomatensap</i>	€ 2,50
<i>Druivensap</i>	€ 2,50
<i>Melk/karnemelk</i>	€ 1,80
<i>Fristi/chocolademelk</i>	€ 2,50

<i>Coca Cola, Fanta, Sprite,</i>	
<i>Cassis, Ice tea, Tonic,</i>	
<i>Bitterlemon, Rivella</i>	€ 2,20
<i>Diverse frisdranken</i>	€ 2,20

Warme Dranken

<i>Koffie crème</i>	€ 1,80
<i>Cafeïne vrije Koffie</i>	€ 1,80
<i>Cappuccino</i>	€ 2,00
<i>Espresso</i>	€ 2,00
<i>Dubbele espresso</i>	€ 3,50
<i>Koffie verkeerd</i>	€ 2,00
<i>Thee met cake</i>	€ 1,80
<i>Warme chocolademelk</i>	€ 2,20

Gebak

<i>Cake</i>	€ 1,00
<i>Gebak</i>	€ 3,00

Vraag uw gastheer of gastvrouw naar de diverse soorten gebak

Alcoholische dranken

<i>Port</i>		€ 3,00
<i>Sherry</i>		€ 3,00
<i>Vermouth</i>		€ 3,00
<i>Vieux</i>		€ 3,00
<i>Diverse jenevers</i>		€ 2,20
<i>Likeuren</i>		€ 4,50
<i>Whiskey's</i>	v.a.	€ 5,00
<i>Cognacs</i>	v.a.	€ 5,00

Bieren

<u><i>Bier van de tap</i></u>		
<i>Bavaria per glas</i>		€ 2,00
<i>Bavaria per pul</i>		€ 4,00

<u><i>Bier per fles</i></u>		
<i>Heineken</i>		€ 2,50
<i>Bavaria malt</i>		€ 2,20
<i>Bavaria oud bruin</i>		€ 2,75
<i>Palm</i>		€ 3,50
<i>Duvel</i>		€ 3,70
<i>La trappe tripple</i>		€ 3,70
<i>La trappe dubbel</i>		€ 3,70
<i>La Trappe witbier</i>		€ 3,50
<i>Corona extra</i>		€ 3,70

Traditionele menukaart

Lunchgerechten:

<i>Spiegel scharreleieren met brood</i>	€ 6,25
<i>Roerei naar keuze: ham, spek of zalm</i>	€ 6,50
<i>Uitsmijter van scharreleieren naar keuze: ham, kaas, Rosbief of spek</i>	€ 7,00
<i>Boerenomelet met spek en groente</i>	€ 7,25
<i>Luxe vleeschotel, een heerlijke vleeschotel met carpaccio, gerookte kip, Parmaham en rosbeef</i>	€ 12,50

Hoofdgerechten:

<i>Balkan biefstuk, gehakte biefstuk gebakken met uien, spek en zigeunersaus</i>	€ 14,00
<i>Duitse biefstuk met gebakken uitjes</i>	€ 14,00
<i>Schnitzel met saus naar keuze</i>	€ 16,00
<i>Kipfilet met kerrie-kokossaus</i>	€ 16,00
<i>Varkenshaas met saus naar keuze</i>	€ 16,50
<i>Tournedos geserveerd met pepersaus</i>	€ 20,50
<i>Chateaubriand, met saus naar keuze (2 personen)</i>	€ 43,00

Senioren gerechten:

<i>Uit de zee, combinatie van kabeljauw en zalmfilet geserveerd met een bearnaisesaus</i>	€ 15,00
<i>Twee gebakken sliptongetjes geserveerd met hollandaisesaus</i>	€ 15,50
<i>Tournedos geserveerd met bearnaisesaus</i>	€ 16,00

Vegetarische gerechten:

<i>Een drieluik van vegetarische gerechten bestaande uit een groentenquiche, geitenkaassoufflé en pasta met tomatensaus</i>	€ 17,50
<i>Gevulde courgette met groenten risotto en drie lauwwarme kazen (port salut, bresse bleu en isigny-ste-mere)</i>	€ 17,50

***bij alle hoofdgerechten en vegetarische gerechten serveren wij seizoengroente, friet, gebakken aardappelen en salade**

Nagerechten:

<i>Kinderijsje</i>	€ 3,25
<i>Eén bol vanille-ijs met slagroom</i>	€ 3,75
<i>Twee bollen vanille-ijs met slagroom</i>	€ 5,25
<i>Café glacé, vanille-ijs met koffiesaus en slagroom</i>	€ 5,25
<i>Banana royal, Banaan met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom</i>	€ 5,75
<i>Mont Blanc, vanille-ijs met advocaat, warme chocoladesaus en slagroom</i>	€ 6,25
<i>Zuccherolibero, suikervrij ijs met vers fruit</i>	€ 5,25

Sauzen en Garnituren:

<i>Mayonaise, ketchup of remouladesaus</i>	€ 1,00
<i>Portie gebakken champignons</i>	€ 4,00
<i>Portie gebakken uien</i>	€ 4,00
<i>Picasso garnituur</i>	€ 4,75
<i>Zierikzeetje, garnituur van gebakken mosselen, garnalen en lente-ui</i>	€ 4,75
<i>Champignon-roomsaus, pepersaus, rodewijnsaus, bearnaisesaus, Stroganoffsaus, satésaus of hollandaisesaus</i>	€ 3,50